Cuisinart®

保証書付

保証書はこの取扱説明書の
裏表紙についています。

クイジナート フードプロセッサー

形名 DLC-8P2J

取扱説明書

このたびはクイジナートフードプロセッサーDLC-8P2Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

もくじ

安全上のご注意	1〜4
各部の名前	5
組み立て方	6〜9
材料を使っての実習	10〜12
材料の目安と下ごしらえ	13〜14
お手入れのしかた	15
料理ガイド	16〜29
故障かな？と思ったら	29
保証とアフターサービス	30
仕様・保証書	裏表紙

安全上のご注意　必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、
次の表示で区分し、説明しています。

警告	この標示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この標示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は、絵表示の一例です。）

注意 感電注意 指のケガに注意	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
禁止 分解禁止 水濡れ禁止 接触禁止 濡れ手禁止	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
指示 プラグを抜く	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

分解禁止

お客様ご自身で本機を修理・改造はしないでください。
火災・感電の原因となりますので絶対におやめください。
修理に関するご相談は、この「取扱説明書」の「保証とアフターサービス」をご覧になりご相談ください。

水濡れ禁止

本体(モーターベース部)を水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

感電注意

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
感電の原因となることがあります。

感電注意

接触禁止

カッター(メタルブレード、ディスク類)の刃の部分に直接触らないでください。
けがの原因となります。

指のケガに注意

接触禁止

スイッチ機構をボールカバー以外で押さえないでください。
けがをする恐れがあります。

指のケガに注意

接触禁止

運転中にボールカバーを開けたり、容器の中に指、スプーン、はし、ナイフなどを入れないでください。
けがをする恐れがあります。

指のケガに注意

接触禁止

カッター(メタルブレード、ディスク類)を付けたままのワークボールの中に手、指を入れないでください。
けがの原因となります。
カッターを外す際には、ワークボールをモーターベースから外して行ってください。

指のケガに注意

100V以外禁止

交流100V以外は使用しないでください。
火災・感電の原因となります。

感電注意

警告

プラグを抜く

部品の取り付け、取り外し、およびお手入れするときはスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。
けがをする恐れがあります。

プラグを抜く

万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、まず機器本体の電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて販売店にご相談ください。
そのまま使用すると火災・感電の原因となります。

プラグを抜く

煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しないでください。
火災・感電の原因となります。

注意

禁止

コードは無理に引っ張ったり、ねじったり、重いものを載せないでください。
コードが傷み、火災の原因となります。

禁止

傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因となります。

禁止

運転中に移動させないでください。
けがの原因となります。

禁止

ワークボールの取っ手部(ハンドル)を持って本機の持ち運びはしないでください。

禁止

不安定なところでは使用しないでください。
けがの原因となります。

⚠注意

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

プラグを抜く

スイッチ「切」を確かめてから、電源プラグを抜き差ししてください。
けがの原因となります。

電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。

指示

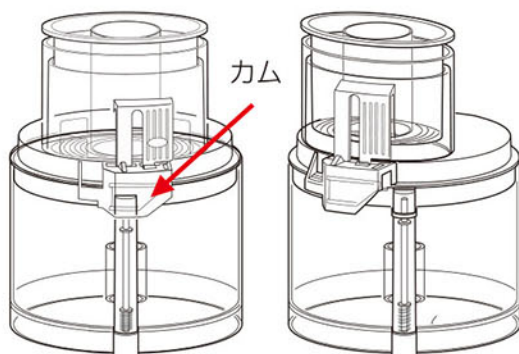
40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによるやけどにご注意ください。

本機の持ち運びは、必ずモーターベース部を両手で持ってください。
けがの原因となります。

指示

収納時のお願い

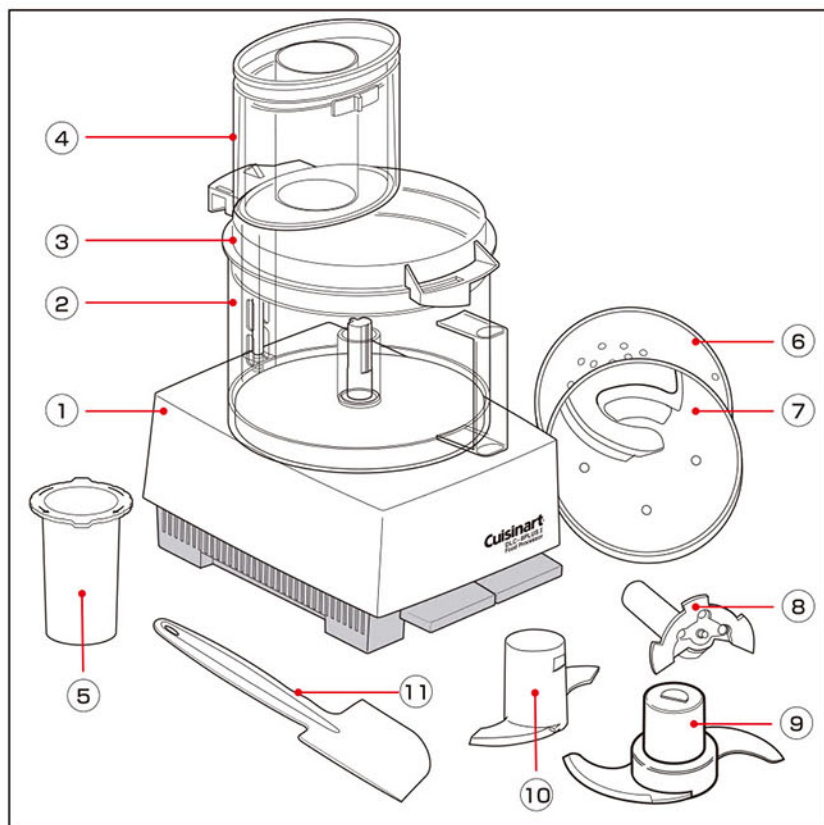
モーターベースにワークボール、ボールカバーをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因となります。

収納するときは、右図のようにボールカバーのカムを外しておきます。

禁止食材

固い食材
ハードチーズ、乾燥昆布、コーヒー豆、
大豆、煮干し、ロックアイス(その他氷含む)、
香辛料（粒こしょう、ナツメグなど)、
漢方薬（朝鮮人参など）などの粉砕。

粘りの強い材料、粘りのでる材料
自然薯、長いも、つくねいもなど粘り気の
強い食材等のすりおろし、かくはん。
納豆などのみじん切り。

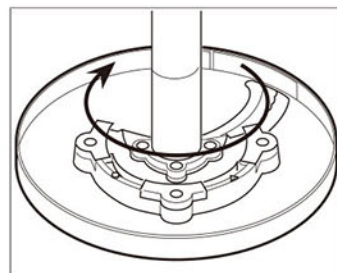
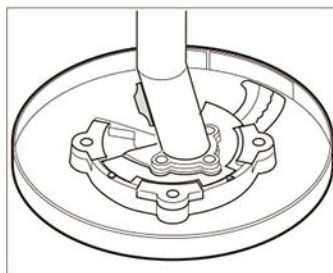
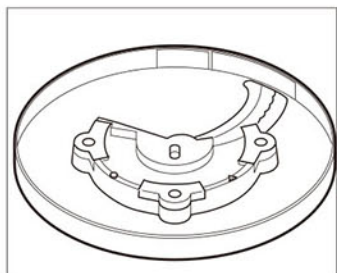
その他
鳥皮、すじ肉などのミンチ。
お茶の葉の粉砕。
ナッツ類などの粉末。

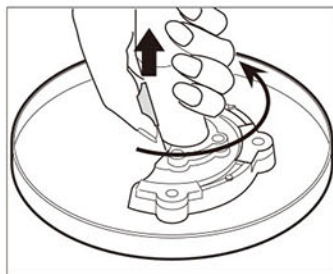
各部のなまえ

① モーターベース
② ワークボール
③ ボールカバー
④ プッシャースリーブ
⑤ 小プッシャー
⑥ ファインシュレッダーディスク
⑦ 2mmスライサーディスク
⑧ ディスクハンドル
⑨ メタルブレード
⑩ ドゥブレード
⑪ スパチュラ(へら)

ディスクの取付けかた

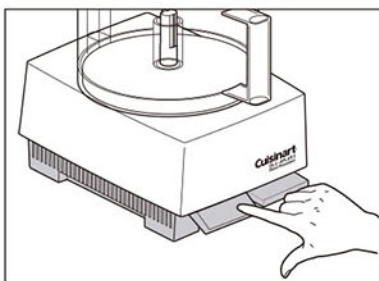
ディスクは刃を下にして水平に置きます。
刃は非常に鋭利です。取り扱いには十分注意してください。

ディスクのプラスチック部にある▼印と、ディスクハンドルの▲印を合わせて差し込みます。

LOCK→の向きにディスクハンドルを回転させると固定されます。確実に「カチッ」とロックする音がするまで回してください。

ディスクハンドルを外すとき

ディスクを平らな所に置きます。
ハンドルに付いているつまみを上に引き上げながら反時計回りに回して外します。

スイッチ操作

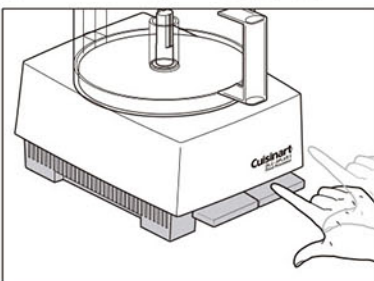
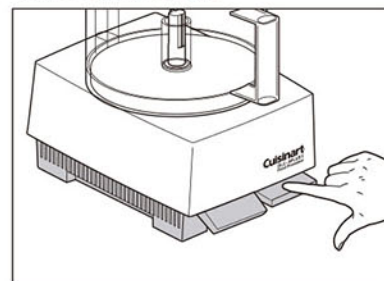
オン(ON) [連続運転]

ONレバーを下に「カチッ」というまで下げるとスイッチが入り連続作動します。
止めるときはOFF/PULSEレバーを押してすぐに離します。ONレバーは元の位置に戻り停止します。

パルス(PULSE) [パルス操作]

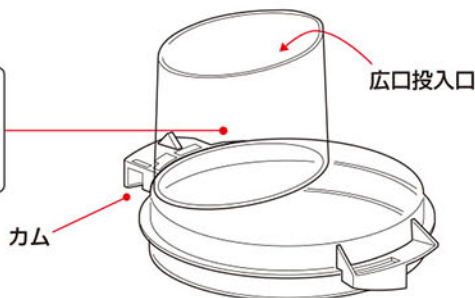
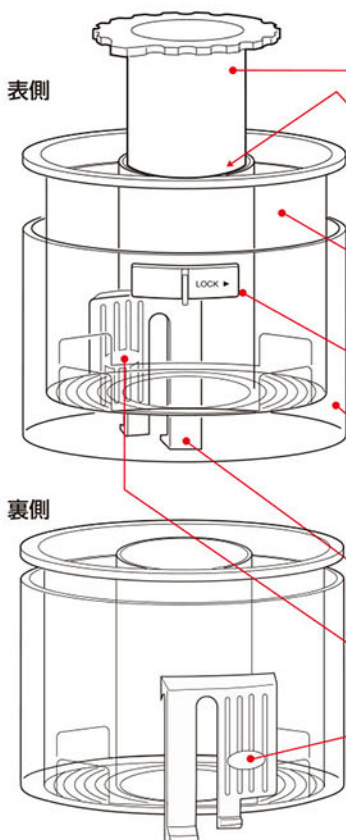
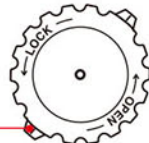
OFF/PULSEレバーを下に押さえている間だけ作動します。
指を離すとOFFに戻り作動が止まります。レバーを1秒間隔くらいで下に押したり離したりする動作をパルス操作と呼びます。

材料をかくはんしながら粗いみじん切りにしたり、ワークボールの中の状態を確かめながら調理を進めるときに使います。連続運転では水分が出てしまう玉ねぎのみじん切りなどの調理に使います。

レバーを下げると連続運転

押さえている間だけ連続運転

作動中にOFF/PULSEレバーを押して離すと停止

ボールカバー

ボールカバー

ワークボールにセットします。プッシャースリーブをセットして、スライス、拍子木切りなどに使用します。

プッシャースリーブセットについて

小プッシャー

白い突起
LOCK
OPEN

小口投入口に入れた材料を押さえるときに使用します。底の小さな穴は水や油を一定の速度で入れるときに利用します。上部の白い突起をLOCK→の向きに回すと、大プッシャーと固定できます。

小口投入口　にんじん、きゅうりなどの細い野菜をディスクでスライスするときや、小さな材料を作動中に入れるときに使用します。

大プッシャー　広口投入口に入れた材料を押さえるときに使用します。外側のスリーブとは一体で取り外せません。

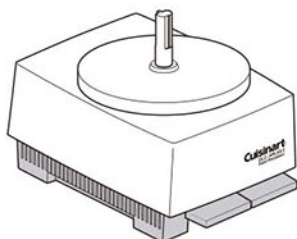
ロックボタン　大プッシャーをスリーブに固定するときLOCK→の向きに動かします。

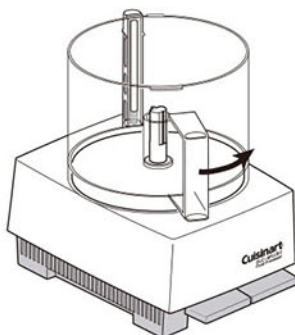
スリーブ　ボールカバーに「カチッ」と音がするまで押し込んでください。スリーブがボールカバーに正しくセットされていないと作動しません。

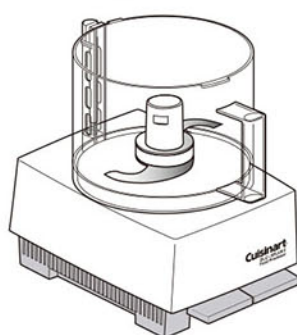
開閉レバー　スリーブとボールカバーをロックします。

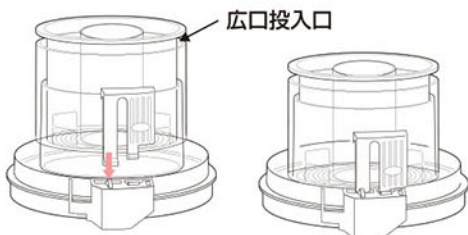
プッシャースリーブをボールカバーから外すときは、この部分を押さえながら上に引き上げると外れます。

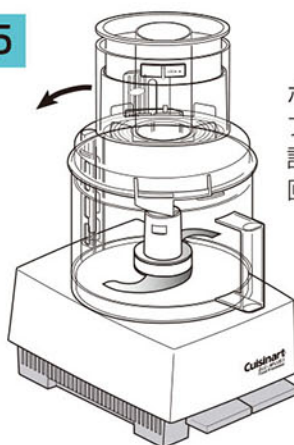
組み立て方（メタルブレードのセットのしかた）

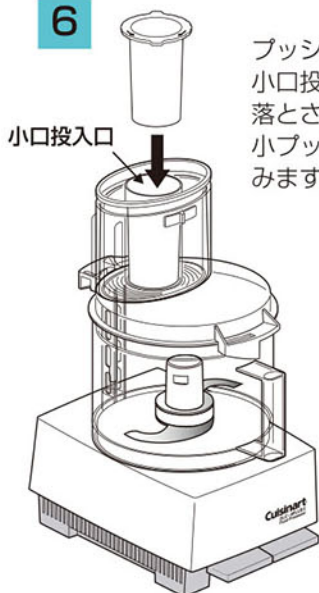
1

モーターベースを安定した調理台かテーブルに置きます。

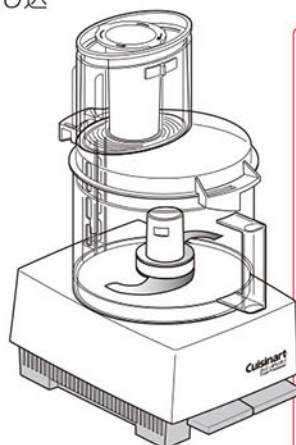
2

ワークボールのハンドルを左手前7時の位置に置き、反時計回りに回します。

3

メタルブレードの天面の○マークとモーター軸の形状と合わせてセットします。

4

プッシャースリーブをボールカバーの広口投入口に「カチッ」と音がするまで差し込みます。

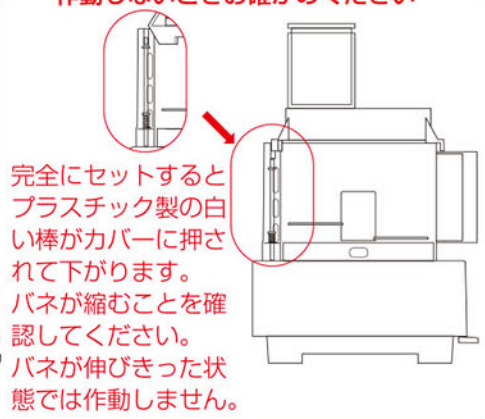
5

ボールカバーのプッシャースリーブを、右奥1時の位置にして反時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。

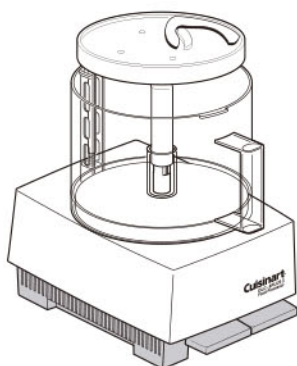
6

プッシャースリーブの小口投入口から材料を落とさないときは、小プッシャーを差し込みます。

7

電源プラグをコンセントに差し込みます。

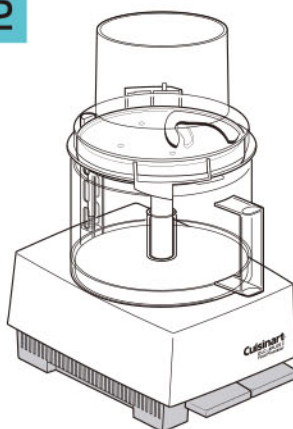
ワークボール、ボールカバー、プッシャースリーブが正しくセットされていないと作動しません。

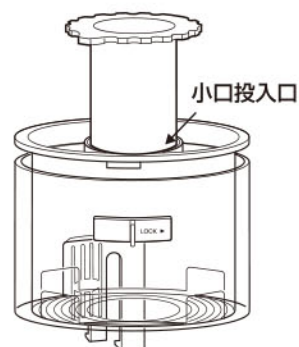
作動しないときお確かめください

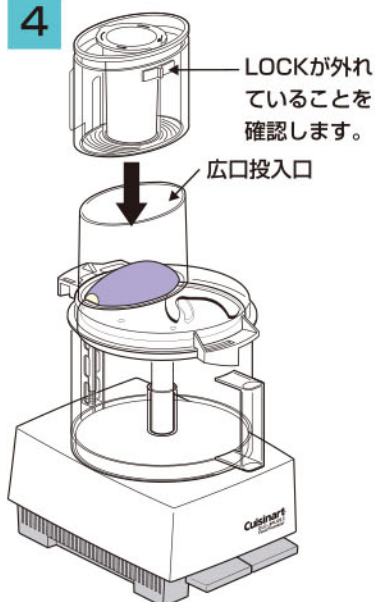
完全にセットするとプラスチック製の白い棒がカバーに押されて下がります。
バネが縮むことを確認してください。
バネが伸びきった状態では作動しません。

組み立て方（ディスクのセットのしかた）

1

ディスクの天面の
中心の○マークと
モーター軸の形状
を合わせてセット

モーターベースを安定した調理台に置き、ワークボールをセットします。使用するディスクの天面の中心の○マークとモーター軸の形状を合わせてセットします。

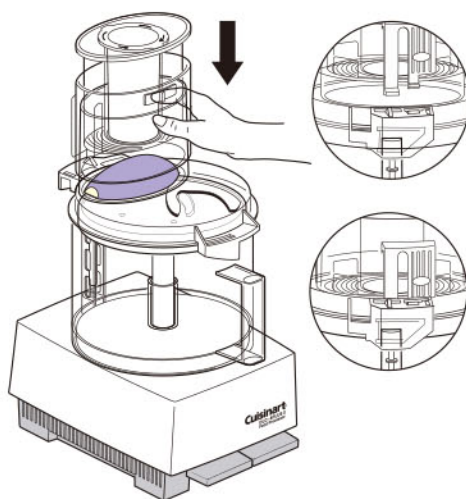
2

ボールカバーをワークボールにのせ、反時計回りに止まるところまで回します。
広口投入口は向こう正面にきます。

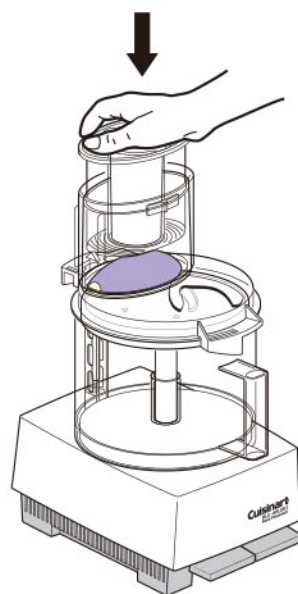
3

小口投入口に小プッシャーをはめ、固定しておきます。

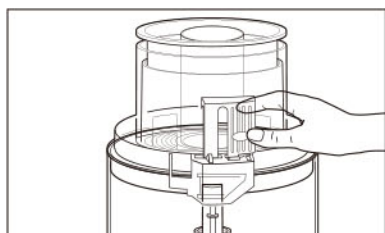
4

LOCKが外れ
ていることを
確認します。

広口投入口

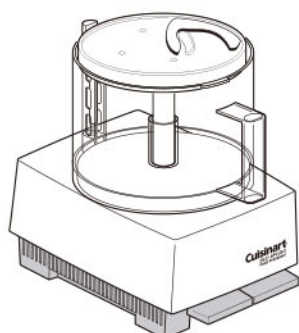
広口投入口に材料を入れます。

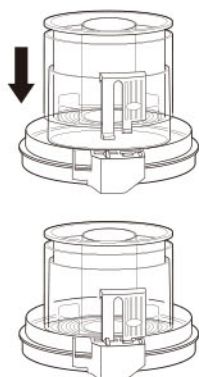
5

プッシャースリーブをボールカバーに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

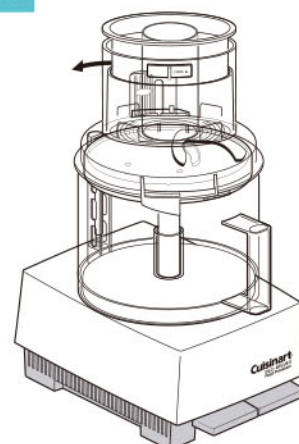
6

スイッチレバーをオン(ON)にして連続運転にし、大プッシャーを軽く押さえます。
(またはパルススイッチを押しながら作業します。)

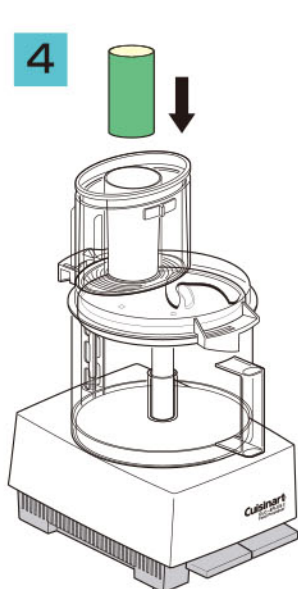
7 続けて同じ作業をするとき
(プッシャースリーブの外し方)

左図のように楕円印部分を押しながら上に引き上げて外します。
材料を入れ直し、プッシャースリーブを付け直します。

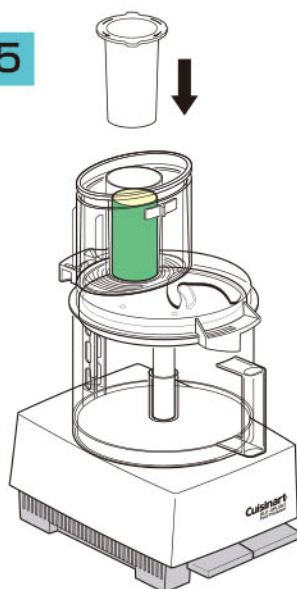
組み立て方 (小口投入口に材料を入れるとき)

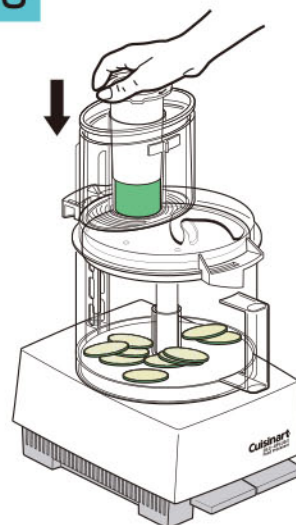
1

モーターベースを安定した調理台かテーブルに置き、ワークボールをセットします。使用するディスクをセットします。

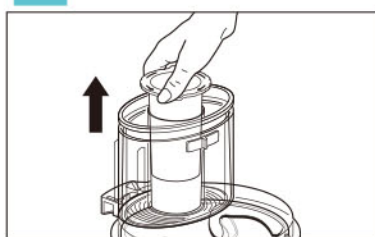
2

プッシャースリーブをボールカバーに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

3

セットしたボールカバーをワークボールにかぶせ「カチッ」と音がするまで回します。
電源プラグをコンセントに差し込みます。

4

材料を小口投入口に入れます。

5

小プッシャーを小口投入口に入れます。

6

スイッチレバーをオン(ON)にして連続運転にし、小プッシャーを軽く押さえます。
(またはパルススイッチを押しながら作業します。)

7 **続けて同じ作業をするとき**

小プッシャーを外し材料を入れ直して作業を続けます。

材料を使っての実習

メタルブレードを使って

生野菜の刻み

材料は3cm角位に切りそろえておきます。カバーを取り付けます。

パルス操作を2〜3回繰り返して粗切りにします。
パルス操作は材料を上下に混ぜながら作動する効果があります。

さらにパルス操作を繰り返すと、全体をかき混ぜながら細かく刻むことができます。水気の多い野菜をみじん切りにするときは、パルス操作で調理してください。

火を通した野菜の刻みと裏ごし、ピューレ

3cm位に切りそろえた野菜を煮るか蒸して、ワークボールに入れ、ボールカバーを取り付けます。
パルス操作を繰り返し粗切りにします。次に、ONにしてピューレ状になるまで連続運転させます。
最後に煮汁、スープを加え、お好みの濃度に伸ばします。
ただし、ポテトなど粘りがでやすい材料は、牛乳やバターを一緒に入れて、パルス操作だけでピューレ状にします。
※ポテトマッシュはシュレッダーを使用してください。

肉、魚の刻みと裏ごし、ピューレ

肉は約3cm角に切ってワークボールに入れ、ボールカバーを付けます。パルス操作を繰り返して粗切りにしてから、ONにして連続運転します。運転時間を長くすればミンチからピューレ状まで自在です。途中、ワークボールの壁面についた食材はスイッチを切り、運転の止まったことを確かめてスパチュラで中に落としてください。
＊肉の場合は半冷凍の状態にしたほうがきれいに刻めます。
＊硬い筋などを取り除くこと、またできるだけ均一な大きさに切って入れると均一に刻めます。

テリーヌ、パテなどを作るときはまず肉だけをミンチからピューレ状の滑らかになるまで続け、そこへ卵、生クリームなどを入れて全部を混ぜ合わせます。

材料を使っての実習

ドゥブレードを使って

パン、ピザなどの生地作り

ワークボールに粉類を入れ、パルス操作を繰り返します。パルス操作は粉をふるいにかけるのと同じ効果があります。
分量のぬるま湯で溶いたイーストを加え、パルス操作を4～5回繰り返します。
ONにして連続運転にし、ほぐした卵、水を小口投入口から注ぎます。水を加え終えてもさらに1分30秒くらい連続運転します。
OFFにしてそのままボールカバーをつけたままワークボールの中で約30分休ませます。
ワークボールの中で休ませておくとモーターの余熱で一次発酵ができます。
後の工程は通常のパン生地作りと同じ作業になります。
パン生地(ドゥ)は1回に小麦粉の量300gまでが最適です。季節により水の温度を調整したり、湿度により水の量を調整してみてください。
ピザ生地も同様の作業で生地こねまでフードプロセッサーで下ごしらえしてくれます。
パイ生地はバターを溶かさずに切り込むように混ぜるためメタルブレードを使用してください。
また、逆にドゥブレードは羽が短いため、少量の粉を扱うときはメタルブレードを使用してください。

＊料理ガイド参照
ロールパン：26P、ピザ生地：25P、
パイ生地　：24P

【パン生地作りのポイント】

＊計量は正確に行う。

それぞれの材料は正確に量らないと、生地がふくらまなかったり、焼き色がつかないことがあります。

＊ドライイーストは水に溶いてから加える。

ドライイーストを水に溶いておくのは、予備発酵のためではなく、パン生地になじみやすくするためです。ドライイーストを溶かずに入れると、生地になじみにくく、こね上がった生地にイーストの粒がそのまま残ってしまうことがあります。

＊水分を多く入れ過ぎない

クイジナートフードプロセッサーは、約2分という短時間でパン生地をこね上げるので、手ごねのパンのレシピと比較して、水分量は少なめとなります。
水分を多く入れるとパン生地がゆるくなり、ドゥブレードに生地が絡みついて上手くこねられないことがあります。この状態で回し続けるとモーターに負荷がかかり、作動が止まることがあります。止まってしまった場合は、一度スイッチを切り、しばらく放置して、モーター熱が冷めてから、再度ご使用ください。

＊水分量の目安

粉100g…全水分量58mlくらいまで
粉200g…全水分量116mlくらいまで
粉300g…全水分量174mlくらいまで

⚠ 水分には

イーストを溶くための水、卵、牛乳、ヨーグルトなども含まれます。

＊水分は連続運転させながら少しずつ加える

水分は、粉、砂糖、塩、油脂、水で溶いたイーストなどを入れてONにし、連続運転させた状態で小口投入口から少しずつ加えてください。
全ての材料をワークボールに入れてからONにすると、こねムラが生じやすくなります。また、モーターに負荷がかかり、作動が止まることがあります。

⚠ 作動中は場所を離れない

特に生地作りの際にはモーターに過度の負担がかかり、フードプロセッサーが揺れたり、動いたりします。作動中は現場を離れないようにしてください。

スライサーディスクを使って

野菜や果物のスライス

◆丸く小さい材料の場合

いちご、ラディシュ、マッシュルームなどは両端をナイフで切って水平にします。ボールカバーをセットし、広口投入口いっぱいに並べます。プッシャースリーブをセットし、ONにして大プッシャーを軽く押さえてスライスします。小さな材料は2〜3段に積み重ねて切ると効率よく作業できます。

◆縦長の材料の場合

れんこん、大根、さつま芋などは、片側を水平に切り落とし、7〜8cmに切って広口投入口に立てて入れます。すきまができているときは右側に寄せて入れてください。プッシャースリーブをセットし、ONにして大プッシャーを軽く押さえてスライスします。

◆小さい材料の場合

ボールカバーにプッシャースリーブをセットします。小口投入口に材料を入れます。パルススイッチを押さえながら、小プッシャーで軽く押さえます。セロリのように上下の大きさに違いのある材料は、上下を交互に入れ、小口投入口いっぱいに詰めるときれいに切れます。

◆短冊切り

なす、大根をスライスする場合は横に寝かせて広口投入口に入れます。スライサーに当たる面を水平に切っておくと、きれいにスライスできます。きゅうり、にんじんを縦にスライスする場合も同じ要領です。

◆せん切りや拍子木切り

スライサーディスクを2回使うことで、せん切りや、拍子木切りができます。一度縦にスライスした材料をワークボールから取りだし、再度フィードチューブにきれいに揃えて並べます。広口投入口の中で倒れないようにすきまなく詰めます。もう一度スライスすることで、せん切り、細い拍子木切りにすることができます。

※キャベツは投入口に入る大きさに切って、切り口を下にして入れていただければ せん切りになります。

シュレッダーディスクを使って

野菜やチーズの細切り

にんじんやじゃがいもの刃に当たる面を水平に切っておきます。広口投入口に水平に切った面を下にして並べます。
オン(ON)にして細切りにします。

パルメザンチーズのように硬い場合はチーズを室温に戻しておきます。ナイフの先が「スッ」と入るか確かめてください。ナイフで切れないような硬いチーズは使わないでください。シュレッダーの刃が傷みます。また、無理な力を入れて大プッシャーを押さえないでください。

材料のめやすと下ごしらえ

メタルブレードの使い方

ワークボールの壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、ボールカバーを外してスパチュラで中に落とし、連続運転します。

	材 料	準 備	分 量（最大量）	時 間	作 り 方
きざむ みじん切り	パセリ	茎を取り除き、水気をふき取っておく。	5g	10秒	連続運転させながら小口投入口からパセリを落とす。
			100g	15秒	材料を入れ連続運転。
	玉ねぎ	3～4cm角に切っておく。	20g	5秒	連続運転させながら小口投入口から落とす。
			500g（中3個）		短めのパルス操作25～30回。
	たくあん	1cm位の輪切りにしてから半分に切っておく。	10g		短めのパルス操作10回。
			500g		パルス操作10回くらい。
	ゆで卵	からを除き半分に切っておく。	卵1個		材料を入れパルスを6～7回。
			卵13個		材料を入れパルスで14～15回。
	食パン（6枚切り）	1枚を6つにちぎっておく。	1/2枚	15秒	材料を入れ連続運転。
			5枚	20秒	

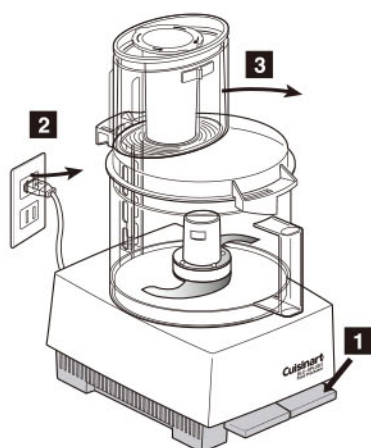
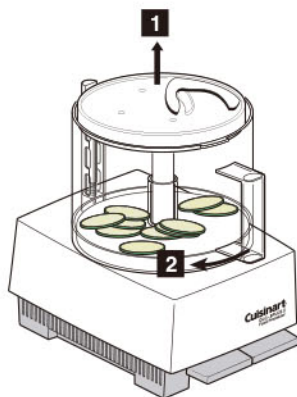
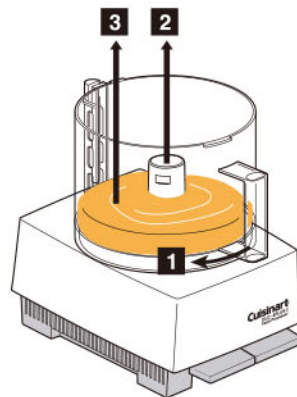
	材 料	準 備	分 量（最大量）	時 間	作 り 方
する	肉のミンチ	肉は筋を除き3～5cm角に切っておく。鶏肉は皮を除いておく。薄切り肉の場合は4～5cmの長さに切っておく。	100g	10秒	材料を入れ連続運転。
			500g	15秒	材料を入れ連続運転。
	魚すり身	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	25秒	材料を入れ連続運転。
			正味500g	40秒	材料を入れ連続運転。
	いわし	頭、内臓、骨、皮、うろこを除き2～3cm角に切っておく。	正味100g	10秒	いわしを入れ連続運転。
			正味450g	20秒	
	いかすり身	いかは内臓を除き、2～3cmに切っておく。	正味100g	30秒	いかを入れ連続運転。
			正味400g	1分30秒	
	すりごま	ごまは、いっておく。	大さじ1	10秒～20秒	連続運転させながら小口投入口からすりごまを落とす。
			500g	20秒	材料を入れ連続運転。
	ねりごま	ごまは、いっておく。	400g	12分	材料を入れ連続運転。
	クリームチーズ	室温に戻して3cm角に切っておく。	100g	15秒	材料を入れ連続運転。
			500g	40秒～50秒	
	カボチャ	カボチャは皮をむき2～3cm角に切って、茹でておく。	正味100g	15秒	材料を入れ連続運転。
			正味500g	30秒	

フードプロセッサーは、刻む、みじん切り、する、混ぜる、こねる、せん切り、スライスなど、包丁やすり鉢の代わりに料理の下ごしらえをする電気調理器具。しかも時間のかかる根気のいる作業を短時間にこなしてくれます。付属品の中でも一番用途の多いメタルブレードを使っての材料とその準備を簡単に記載します。

液状のものを分量以上で行うと、ワークボールからあふれる場合があるのでご注意ください。

	材料	準備	時間	作り方
まぜる	マヨネーズ 卵1個 酢大さじ1 塩小さじ少々 こしょう少々 マスタード大さじ1 サラダ油240ml		2分	卵、酢、塩、マスタード、こしょうを入れ、15秒くらい連続運転して混ぜ合わる。 連続運転させながら油大さじ2を小プッシャーの中に注ぎ、小さな穴から落とす。 固まりはじめたら、小口投入口から残りの油を少しずつ注ぐ。
	ドレッシング サラダ油300ml 酢120ml にんにく1片 塩小さじ1 玉ねぎ30g 塩小さじ1 砂糖小さじ⅔ こしょう少々		15秒	連続運転させながら小口投入口からにんにくと玉ねぎを落としみじん切りにする。 酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、パルス操作を2～3回する。 連続運転にして、小口投入口からサラダ油をゆっくり注ぐ。注ぎ終わってもそのまま5秒くらい回す。
	ハンバーグ 牛肉400g 玉ねぎ小1個(150g) 卵1½個 パン粉30g 塩小さじ1½ こしょう少々 ナツメグ少々	玉ねぎは3～4cm角に切っておく。 牛肉は3～4cm角に切っておく。	2～3分	牛肉を入れ、粗みじん切りにして別の容器に取り出す。 玉ねぎを入れ、パルス操作で粗みじん切りにする。 全ての材料をワークボールに入れ、パルス操作を7回くらい繰り返す。 ほぼ混ざり合ったら、スパチュラで壁面に付いた材料を中に落とし、3回くらいパルス操作して仕上げる。
	餃子の具 豚肉300g 白菜300g 生しいたけ3枚 ねぎ1本 生姜1片 にんにく1片 にら½束 ゴマ油大さじ1½ しょうゆ大さじ1½ 塩小さじ1½ こしょう少々	豚肉は3～4cm角に切っておく。 白菜は茹でて3cmくらいに切り、水気を絞っておく。 他の野菜も3～4cmに切っておく。	2～3分	豚肉を入れ、10秒くらい連続運転して取り出す。 連続運転させながら小口投入口からにんにく、しょうがを入れ、みじん切りにする。 ねぎ、白菜、生しいたけを入れてパルス操作でみじん切りにし、取り出して水気を絞る。 絞った野菜、ミンチにした肉、残りの調味料を加えパルス操作を4～5回繰り返して材料を混ぜ合わす。

壁面に付いたままの材料は、スイッチを切り、カバーを外してスパチュラで中に落とし、再び回します。

材料の取り出しかた

1 スイッチをOFFにします。
2 回転が完全に停止してから、電源プラグを抜きます。
3 ボールカバーを外します。
ワークボールとボールカバーを一緒に外さないでください。
スイッチ機構の破損の原因になります。

1 ディスク類はボールカバーを外した後、ディスクの端を持って、まっすぐに持ち上げて外します。
2 ワークボールを時計回転に回して、モーターベースから外します。

1 ブレードをそのままに、ワークボールごとベースから外します。
2 ブレードを取り出します。
3 食材を取り出します。

洗いかた

モーターベース

モーターベースは絶対に水につけたり、水洗いしないでください。汚れはフキンでふき取ってください。

メタルブレード、ディスク類

刃は鋭利で危険です。ブレードやディスクを洗うときは注意して洗ってください。柄の付いたブラシなどで洗い落とすのが安全で良い方法です。
洗った後、乾いた布で水気を拭き取り、よく乾かしてからしまいます。

スパチュラ(へら)の使い方

メタルブレードやドゥブレードの内側は、スパチュラ(へら)の柄の部分で、内側に入り込んだ食材を取り出し、水洗いしてください。
細いびん用のブラシで洗ってもきれいになります。

ワークボール、ボールカバー、ドゥブレード

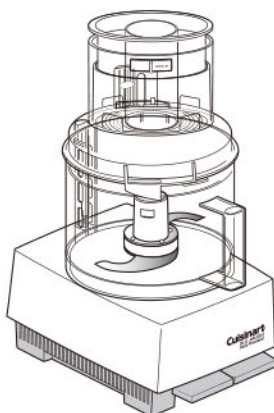
モーターベース以外の部品は全て水洗いできます。食器洗い機でも洗えます。食器洗い機でワークボールを洗うときは下向きに被せて入れてください。

ワークボール、ボールカバーの汚れは中性洗剤を含ませたスポンジなどでふき取って洗います。
よく水洗いして乾かしておきます。
シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使わないでください。きず、変形、腐食の原因になります。

プッシャースリーブ

プッシャースリーブの中に細かな材料が入ったときは、水を流しながら、びん洗い用の細いブラシで洗うのが良い方法です。よく水洗いして乾かしておきます。

しまいかた

- 使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから外しておきます。
- ブレードやディスク類は、安全な場所に保管してください。
特に、お子様の手の届かない所にしまうことをこころがけてください。

- ボールカバーをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因になります。
左図のようにボールカバーのカムを外しておきます。
ワークボールはハンドルをモーターベースの正面にして収納します。

豚肉のシュウマイ（10人前）

中の具の材料(60個分)

豚もも肉	400g
えび	100g
たけのこ	150g
玉ねぎ	280g
片栗粉	大さじ5

調味料

しょうゆ	小さじ2½	こしょう	少々
塩	小さじ1	ごま油	小さじ1
砂糖	小さじ1½	しょうが汁	小さじ1½
酒	小さじ1½		½

準備

- ●豚肉、玉ねぎ、たけのこは２～３cmに切っておきます。
- ●えびは背わたを除き２～３cmに切っておきます。

作り方

1. メタルブレードをセットし、豚肉を入れONにして連続運転してミンチにして取り出します。
2. えびをワークボールに入れ、パルス操作でミンチにして取り出します。
3. 玉ねぎ、たけのこはそれぞれメタルブレードでみじん切りにします。取り出して、さらしフキンを使って水気をよく絞ります。
4. 肉、えび、たけのこ、玉ねぎ、片栗粉と調味料をワークボールに入れ、パルス操作でよく混ぜ合わせます。取り出して60個に分割します。
5. シュウマイ皮で４の具を包みます。蒸気の上がった蒸し器に入れ10～12分蒸します。

皮の材料(60個分)

強力粉	210g	塩	ひとつまみ
薄力粉	90g	水	175ml

フードプロセッサーは労力のいるこねる作業を簡単にこなしてくれます。シュウマイや餃子の皮は市販品を使うと便利ですが、手作りのシュウマイの皮を使って美味しさをお楽しみください。

作り方

1. ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉と塩を入れパルス操作します。パルス操作をすると粉をふるいにかけた状態になります。
2. ONで連続運転にして、水を小口投入口から少しずつ注ぎ、約１分間回します。
3. 生地を取り出し、丸くまとめてから棒状に伸ばし、ラップに包み約30分ねかせます。
4. ねかした生地を60個に分割します。一つずつ手の平でつぶし、真ん中は少し厚めにして回りを伸ばして形を作ります。
5. 直径７cm位に伸ばして中の具を包みます。(作業中は残りの生地はラップでおおい、乾かないようにしておきます。)

えびのディップ

材料(20人分)

	えび（殻つき）	300g
A	クリームチーズ	80g
A	バター（有塩）	80g
B	マヨネーズ	大さじ1½
B	ナツメグ	少々
B	レモン汁	小さじ 2
B	タバスコ	少々
B	塩	小さじ ½
	にんにく	1 片

準備 ●えびは背わたを除き、茹でて殻をむきます。
●えびは正味で240g位になります。

クラッカーやパンに塗り、ピクルスなどを添えて食べるとよいでしょう。

作り方

1 メタルブレードをセットし、ONにして連続運転させます。にんにくを小口投入口から落とし、みじん切りにします。

2 えびも同じように小口投入口から１尾ずつ落として細かく刻みます。

3 スイッチを切り、ボールカバーを外して、２の中にAを入れてパルス操作で混ぜます。
Bを加え、パルス操作でさらに混ぜ合わせます。

4 18cmのケーキ型などにラップを敷き、３を流し込みます。冷蔵庫で味がなじむまでよく冷やします。

ハンバーグステーキ

材料(4人分)

牛肉	300g	塩	小さじ 1
玉ねぎ	100g	こしょう	少々
卵	1個	ナツメグ	少々
パン粉	20g		

準備 ●牛肉は２～３cm角に切っておきます。
●玉ねぎは8等分に切っておきます。

作り方

1 メタルブレードをセットして、牛肉を入れ4～5回パルス操作します。ONにして5 秒くらい連続運転します。
ボールカバーを外し、スパチュラで上下を返し、さらに５秒ほど連続運転し、粗みじんにして別の容器に取り出します。

2 肉を取り出した後のワークボールに玉ねぎを入れ、パルス操作で粗みじんにします。

3 ２に１と残りの材料を加え、パルス操作を 7回くらいします。ほぼ混ざり合ったら、スパチュラで壁面に付いた材料を中に落とし、3回くらいパルス操作して仕上げます。できあがったら4個に分け、丸めて焼きあげます。

いわしさつま揚げ

材料(20個分)

いわし	500g	しょうが	50g
ごぼう	100g	A みそ	20g
にんじん	100g	A 酒	小さじ2
乾燥きくらげ	10g	片栗粉	大さじ1
卵	1/2個		

準備

- ●にんじんは広口投入口に横に並べて入る大きさに切っておく。
- ●ごぼうは1cm幅の斜め切りにして水に放しておく。
- ●きくらげは水に浸しておきます。
- ●いわしは頭、骨を取り除き、半分に切っておきます。(いわしは正味300g位になります。)

作り方

1 シュレッダーをセットし、にんじんを入れ、千切りにします。

2 メタルブレードをセットし、ONで連続運転にして生姜を小口投入口から落とし、みじん切りにします。

3 **2** のワークボールにごぼうを入れてパルス操作で粗みじん切りにし、きくらげも加えてパルス操作でみじん切りにし、取り出します。

4 ワークボールにメタルブレードをセットし、ONで連続運転にしてすり身にします。**3**、卵、Aを加え、パルス操作で混ぜます。

5 **4** を容器に取り出し、**1** のにんじんと片栗粉を入れて混ぜ合わせます。

6 20個に分けて丸め、中温の油で揚げます。

白身魚の椀だね

材料(6人分)

白身魚切身	300g	B だし汁	5カップ
えび(殻つき)	200g	B 塩	小さじ1
A 卵白	⅔個	B しょうゆ	小さじ1
A しょうが汁	小さじ1	B 酒	小さじ½
A だし汁	大さじ1⅓		
A 片栗粉	小さじ2		
A 酒	小さじ1		
A 塩	少々		

準備

- ●魚は2～3cm角に切っておきます。
- ●えびは背わたを除き、水気をふき取っておきます。えびは正味150gくらいになります。

作り方

1 メタルブレードをセットし、白身魚、えびを入れパルス操作でミンチ状にします。

2 1にAを加えパルス操作で混ぜ合わせペースト状にします。取り出して12個に分け、丸く団子にします。

3 Bを火にかけ沸騰させてすまし汁を作ります。2をすまし汁に落とし、浮き上がってきたらできあがり。椎茸、ねぎ、みつ葉などお好みの野菜を添えます。

マヨネーズ

材料

卵	1個	酢	大さじ1
油	240ml	マスタード	大さじ1
(オリーブ油40ml		塩	小さじ1弱
サラダ油200mlの混合)		こしょう	少々

ご注意：
ワークボールは完全に乾いた状態でご使用ください。

作り方

1 メタルブレードをセットし、卵、酢、マスタード、塩、こしょうを入れ、15秒くらい連続運転して混ぜ合わせます。

2 ONにしたまま、油大さじ2 を小プッシャーの中に注ぎ、小さな穴から落とします。

3 固まりはじめたら、小口投入口から残りの油を少しずつ注ぎます。約2分で滑らかなマヨネーズができあがります。

キャロットサラダ

材料（4～5人分）

にんじん	300g	レモン汁	大さじ2
セロリ	60g	マヨネーズ	大さじ5
りんご	1個		
くるみ	30g		

準備
●にんじんは投入口に入る大きさに切っておきます。
●りんごは芯を除き4等分しておきます。

作り方

1 シュレッダーをセットし、にんじんを広口投入口に入れ細切りにして取り出します。

2 スライサーに取り替え、セロリを小口投入口に縦に入れスライスして取り出します。

3 りんごを広口投入口に入れスライスして取り出しレモン汁をかけておきます。

4 メタルブレードに取り替え、くるみを入れてパルス操作を繰り返してみじんにします。

5 1から4までの材料をマヨネーズで和えます。

ドレッシング

材料

サラダ油	300ml	塩	小さじ1
酢	120ml	砂糖	小さじ2/3
にんにく	1片	こしょう	少々
玉ねぎ	30g		

作り方

1 メタルブレードをセットし、連続運転させながら小口投入口からにんにくと玉ねぎを落とし、細かいみじんにします。

2 酢、塩、砂糖、こしょうを入れ、パルス操作を2～3回します。

3 連続運転にして、小口投入口からサラダ油をゆっくり注ぎます。注ぎ終わってもそのまま5秒くらい回します。

ドレッシングのバリエーション1

材料

オリーブ油	120ml
レモン汁	80ml
レモンの皮	少々
塩	少々
こしょう	少々

メタルブレードをセットし、レモンの皮を入れ、パルス操作で刻みます。オリーブ油、塩、こしょうを入れ、連続運転にして、小口投入口からレモン汁を注ぎ、約1分間かくはんします。

ドレッシングのバリエーション2

材料

A	オリーブ油	120ml
A	トマトケチャップ	40ml
A	塩	少々
A	こしょう	少々
A	タバスコ	数滴
	ワインヴィネガー	40ml

メタルブレードをセットし、Aの材料を入れます。連続運転にして小口投入口からワインヴィネガーを注ぎ、約1分間かくはんします。

ビシソワーズ

材料（6人分）

じゃがいも	大3個（約450g）	牛乳	300ml
タマネギ	2/3個	生クリーム	150ml
バター	30g	塩	適量
水	600ml	コショウ	少々
ブイヨン	2個	あさつき（みじん切り）	適量

準備

●じゃがいもは皮をむき、広口投入口に入る大きさに切ります。
●タマネギは2～3cm角に切ります。

作り方

1 メタルブレードをセットし、タマネギを入れてパルス操作でみじん切りにして取り出します。

2 2mmスライサーをセットし、広口投入口にじゃがいもを入れてスライスし、水にさらします。

3 鍋にバターを入れて熱し、タマネギを入れてしんなりするまで炒めます。ジャガイモを加えてさらに炒めます。

4 水、ブイヨンを加えて沸騰したらアクをとり、弱火にして野菜が柔らかくなるまで煮ます。（約10分）

5 こし器で、汁と野菜に分けます。こした野菜をメタルブレードをセットしたワークボールに入れ、ピューレ状になるまで連続運転します。

6 鍋に**5**のピューレと汁を戻し、牛乳、生クリームを加えて火にかけ、塩、コショウで味をととのえます。

ボールに取り出し、冷蔵庫で冷やします。
器に盛り付け、あさつきを散らします。

野菜の白和え

材料（6人分）

	木綿豆腐	1 ½丁
	白いりごま	40g
A	酒	小さじ1 ½
A	しょうゆ	小さじ1 ½
A	砂糖	大さじ3
A	塩	小さじ ½
	ほうれんそう	1束
	しめじ	1パック
	にんじん	120g
B	だし汁	小さじ1½
B	しょうゆ	小さじ1½

準備

●木綿豆腐は大きく切って熱湯で茹で、水気をきっておきます。
●ごまは、いっておきます。
●にんじんは広口投入口に寝かせて入る大きさに切っておきます。
●しめじは石づきを除き、小房に分けておきます。
●ほうれんそうは茹でて水気をきり、2cmに切っておきます。

作り方

1 メタルブレードをセットし、ごまを入れ20秒連続運転させます。豆腐と A を加え、さらに20秒かけて取り出します。

2 スライサーをセットし、にんじんを広口投入口に入れスライスして取り出します。

3 2 としめじを合わせ茹でて取り出し、ほうれん草と合わせ、B をふっておきます。

4 3 の汁気をきり、1 と和えます。

さつま芋の白和え

材料(4人分)

	さつま芋(皮つき)	250g
	乾燥きくらげ	3g
	きゅうり	2/3本
	塩	少々
A	だし汁	60ml
A	しょうゆ	小さじ1½
A	砂糖	小さじ1
	厚揚げ	1枚
	白いりごま	40g
B	砂糖	大さじ1 ½
B	しょうゆ	小さじ ¾
B	西京味噌	30g
B	だし汁	大さじ3
B	塩	少々

準備

●さつま芋は厚めに皮をむき 1 cmくらいの輪切りにして、水に浸してあくを抜いておきます。
●きくらげは水に浸しておきます。
●厚揚げはさっと茹で、外側の揚げと豆腐の部分に分けておきます。
●きゅうりを広口投入口に入る大きさに切っておきます。

作り方

1 シュレッダーをセットし、さつま芋を広口投入口に入れ、大プッシャーで軽く押さえてせん切りにして取り出し、湯通しします。

2 広口投入口にきゅうりを入れ、せん切りにして取り出し、塩を少々ふっておきます。

3 メタルブレードに取り替え、ごまを入れ約3分間くらい連続運転して、取り出します。

4 ワークボールに、きくらげと厚揚げの外側を入れ、パルス操作で粗みじんにします。

5 4 を取り出して A で煮ます。

6 メタルブレードをセットし、5 と厚揚げの中身、B を加え、滑らかになるまで連続運転して混ぜ合わせます。途中ワークボールの壁面についた材料はスパチュラで中に落とし込んでください。

7 6 を容器に取り出し1、2、3 を加え、和えます。

卵の千草焼き

材料（6人分）

	材料	分量
	にんじん	40g
	乾燥きくらげ	3g
A	だし汁	大さじ4
A	砂糖	大さじ1
A	しょうゆ	小さじ1½
	卵	6個
B	砂糖	大さじ3
B	だし汁	大さじ1½
B	塩	小さじ½弱

準備
●きくらげは水に浸して戻しておきます。
●にんじんは皮をむき広口投入口に入る大きさに切っておきます。

作り方

1 シュレッダーをセットし、にんじんを広口投入口に入れ、せん切りにして取り出します。

2 メタルブレードに取り替え、きくらげを入れ、10回くらいパルス操作をしてみじん切りにします。

3 1 と 2 を A で煮ます。

4 メタルブレードをセットし、卵6個を入れパルス操作します。B を加えパルス操作します。

5 4 をボールに取り出し、冷ました 3 を加え、厚焼き卵を作る要領で焼きあげます。

6 すだれで巻き、両端を輪ゴムで止めて形を整え、冷ましてから切ります。

そぼろ3種

材料(4人前)

■鶏そぼろ

	材料	分量
	鶏ささみ	300g
A	砂糖	大さじ3
A	しょうゆ	大さじ2¼
A	しょうが薄切り	15g
A	酒	大さじ1½

■卵そぼろ

	材料	分量
	卵	4個
B	砂糖	大さじ1⅓
B	塩	小さじ½弱

■えびそぼろ

	材料	分量
	えび(殻つき)	300g (正味200g)
	酢	少々
C	砂糖	大さじ2
C	塩	小さじ⅓

作り方

鍋に **A** を煮立てて鶏肉を入れ、汁気がなくなるまで煮ます。メタルブレードをセットし、鶏肉を入れ、連続運転でそぼろになるまで回します。

卵と **B** を鍋に入れ中火にして、はしでかき混ぜながらいり卵を作ります。メタルブレードをセットし、いり卵を入れパルス操作でそぼろにします。

えびは背わたを除いてゆがき、熱いうちに取り出して殻をむき、酢を少々ふっておきます。メタルブレードをセットし、えびと **C** を入れパルス操作でそぼろにします。

さつま芋の茶巾しぼり

フードプロセッサーは、面倒な裏ごし作業を簡単にこなしてくれます。

材料(5人分)

さつま芋	正味300g
A 砂糖	30g
A バター	22g
A 塩	少々
A バニラエッセンス	少々

準備 さつま芋は厚めに皮をむき、1cm位の輪切りにして水に浸し、あくを抜いておきます。たっぷりの水でさつま芋を茹でます。

作り方

1. ファインシュレッダーをセットし、さつま芋を広口投入口に入れ、大プッシャーで軽く押さえて裏ごしにします。
2. メタルブレードに取り替え、A を加えます。少し長く押さえたパルス操作を 5 回くらい繰り返し混ぜ合わせます。
粘りを出さないように注意してください。
3. 温かいうちに、40〜50gずつに分けて、ラップに包んで茶巾に絞ります。

＊半分量に対し抹茶小さじ 1 を加えて、色を変え 2 色に仕上げるのもよいでしょう。

おもち

材料

もち米	160g
水(電子レンジの場合)	100ml
水(蒸し器の場合)	50ml
片栗粉	適量

準備 もち米は6時間くらい水に浸し、ざるにあけておきます。

作り方

1. メタルブレードをセットし、もち米を入れ2分間くらい連続運転させ、もち米を細かく砕きます。途中、ワークボールの壁面に付いた粉をスパチュラで中に落としながら細かく砕きます。微粉状になったら、水を少しずつ加えて糊状になるまでこねます。
2. ●電子レンジの場合
1 を耐熱性の容器に入れラップをしてレンジ強で約5分かけます。取り出してヘラなどでかき混ぜてから冷まします。
●蒸し器の場合
1 を容器に入れ、フキンをかけて強火で約15分蒸します。火を止めて約5分蒸らします。冷水の入ったボールを用意します。スパチュラを水にぬらし、容器ごと水に付けて冷ましながら、スパチュラで容器の底をすくうように混ぜて、もち米を冷やします。
3. 手で触れるようになったら適当な大きさに等分して、片栗粉をしいたバットに落として丸めます。
4. 別に用意したあずきあんでまぶします。

※きな粉もちの場合は片栗粉の代わりにきな粉を使います。

アップルパイ

材料

強力粉	100g	塩	少々
薄力粉	80g	冷水	大さじ5
バター	100g	照り卵	少々

準備 バターは 1cm角に切っておき冷蔵庫で冷やしておく。

作り方

1

ワークボールにメタルブレードをセットし、バター、強力粉、薄力粉と塩を入れ、12～15回長めのパルス操作をします。

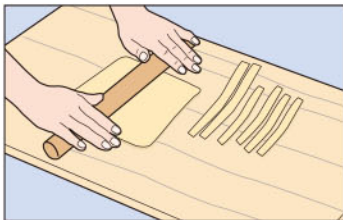
2

冷水を入れ、パルス操作を数回繰り返して生地をそぼろ状にします。指でつまんで、生地がまとまるくらいに仕上げます。

3

生地を取り出してラップで包みます。手の平で押さえてまとまったらラップを開き、ドレンチで半分に切り、重ねてラップで包み直します。この作業を5～6回繰り返します。粉気がなくなってきたら、ラップに包み冷蔵庫で1時間くらい休ませます。

4

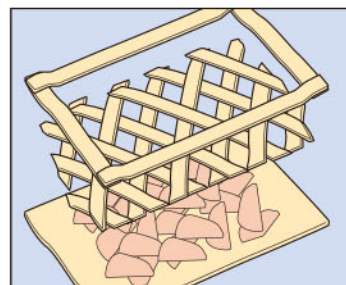
冷蔵庫からパイ生地を取り出し、2つに分け、1つは8×15cmにめん棒で伸ばします。残りは伸ばしてから1cm巾の帯状に切ります。

5

パイ生地の縁に卵汁を塗り、1cm巾に切ったパイ皮の帯を敷きます。フォークで生地を押さえ、てり卵を塗ります。

6

天板にクッキングシートを敷き、パイ皮をのせます。その上に汁気をきったりんごの甘煮をのせ、シナモンをふります。

7

残りの帯状にした生地を縦、横と交互に格子状に重ねます。
パイ生地全体にてり卵を塗って、ふたの部分に切れ目を入れます。
オーブンで200℃で15分、さらに170℃で10分焼きます。

りんごの甘煮の材料

りんご	3個	ラム酒	大さじ1
砂糖	80g	レモン汁	大さじ1

作り方

りんごは4等分して皮をむき芯を除きます。
ワークボールにスライサーをセットして、りんごをスライスし、レモン汁をかけます。

鍋にスライスしたりんご、砂糖、ラム酒を一緒に入れ弱火で煮ます。

ピザ

ピザ生地の材料(4枚分)

強力粉	330g
薄力粉	170g
イースト	7g
水	300ml
塩	小さじ1¾
オリーブ油	大さじ 1⅔
砂糖	大さじ1¾

準備 分量の水のうち50mlで
イーストを溶いておきます。

作り方

1 ドゥブレードをセットし、強力粉、薄力粉、塩、砂糖、オリーブ油、イースト液を入れます。

2 連続運転させながら、小口投入口から水をゆっくり入れます。さらに1分30秒くらい連続運転させてこねます。

3 こね終わったら、そのまま30分発酵させます。モーターの余熱が発酵を助けます。

3

4 発酵した生地を取り出して二つに分けます。キャンバス地などに広げて、めん棒で伸ばします。

4

5 天板にサラダ油を薄く塗り、生地をのせ、フォークでさして空気抜きをします。ピザソースを塗ります。トッピングしてチーズを散らします。200℃に温めたオーブンに入れ、15分くらい焼きます。

5

ピザ用トッピング

玉ねぎ	1個	チーズ	250g
ピーマン	3個	サラミ	1本

作り方

1 スライサーをセットし、玉ねぎを広口投入口に入れスライスします。ピーマンはへたを落とし種を取り除いて4枚重ねて、広口投入口に入れスライスします。サラミは縦に入れてスライスします。

2 シュレッダーに取り換え、チーズを広口投入口に入れ、おろします。

3 1、2 をピザ生地にのせます。

ピザ・トマトソースの材料

玉ねぎ	½個	A	オレガノ	少々
にんにく	1片	A	パセリ	少々
トマト水煮缶	300g	A	ローリエ	½枚
塩	少々			
こしょう	少々			

作り方

1 メタルブレードをセットし、ONにして連続運転にし、小口投入口からにんにくを落としてみじん切りにします。玉ねぎを加え、パルス操作でいっしょにみじん切りにして取り出し、フライパンで炒めます。

2 ワークボールにトマトの水煮を入れ、ピューレ状になるまで連続運転します。

3 鍋に 1 、2 と A を入れて煮詰め、最後に塩、こしょうで味を整えます。

バターロール

材料(20個分)

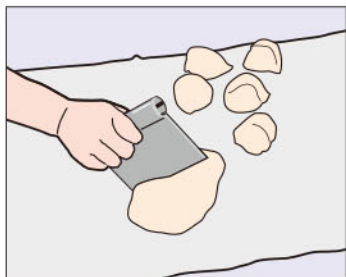
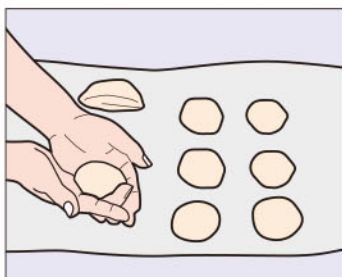
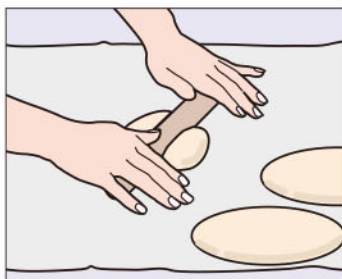
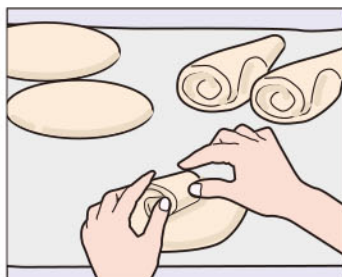
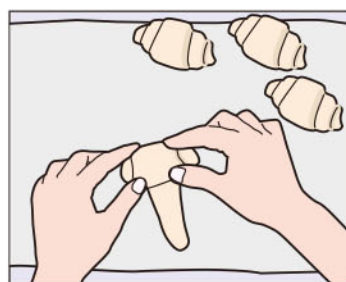
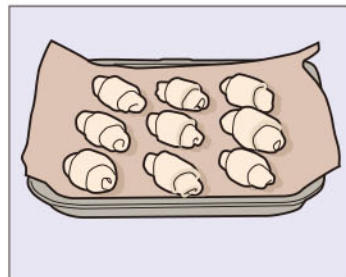
強力粉	500g
砂糖	12g
塩	8g
スキムミルク	25g
イースト	10g
バター	50g
水	220ml
卵	80g
てり卵	少々

作り方

1 ドゥブレードをセットし、強力粉、砂糖、塩、スキムミルク、ショートニングを入れ、4～5回パルス操作します。パルス操作は粉をふるいにかける効果があります。ボールカバーを外し、分量の水のうち、50mlの水で溶いたイーストを全体にふり入れます。

2 連続運転させながら小口投入口から卵と水を小さじ1杯分残して少しずつ入れ、入れ終えてから1分くらい回し、残りの水を加えてさらに30秒こねます。

3 生地をとりだして軽くたたいて丸め、ワークボールに戻しカバーをして30分発酵させます。

4 キャンバス地に生地を取り出し、ガス抜きをします。12等分に分けます。

5 4 を小さく丸め、キャンバス地の間にはさんで、ぬれフキンをかけ20分休ませます。

6 5 を取り出し軽くガス抜きをして、薄く丸く伸ばします。

7 6 の生地を円錐形に巻きます。

8 7 をめん棒で20cm位に伸ばし、広い方から生地を巻きます。

9 オーブンを40℃に温め、バットに熱湯を入れたものをオーブンに入れ、天板に 8 をのせ、20分間仕上げ発酵します。

10 9 を取り出します。オーブンを180℃に温めます。9 の生地にてり卵を塗り、オーブンに入れ10～15分焼きます。

バナナマフィン

材料(10個分)

バナナ	2本	牛乳	80ml
レモン汁	少々	薄力粉	200g
バター	80g	ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	80g	くるみ	60g
卵	2個		

準備
●バターは3ｃｍ角に切っておく。
●薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるっておく。

作り方

1. メタルブレードをセットし、バナナをちぎって入れ、パルス操作で粗刻みにして取り出し、レモン汁をふっておきます。
2. メタルブレードをセットし、バターを入れてパルス操作を3～4回し、砂糖を加えONで白っぽくなるまで混ぜ合わせます。
途中スイッチを切り、ワークボールの壁面に付いた材料をスパチュラで落として中に混ぜ合わせて下さい。
3. ONで連続運転にしたまま、小口投入口からほぐした卵を加えて混ぜ合わせ、牛乳も加えて混ぜ合わせます。
4. 粉類を加えてパルス操作を2～3回し、くるみ、１を加えて粉気がなくなるまでパルスで混ぜ合わせます。
5. アルミカップに入れ、180℃のオーブンで約20分焼きます。

チョコチップクッキー

材料(25個分)

薄力粉	200g	バニラオイル	小さじ1
バター	160g	くるみ	60g
砂糖(ブラウン)	100g	チョコチップ	100g
卵	2個	ベーキングパウダー	小さじ½

準備　バターは3cm角に切っておきます。

作り方

1. メタルブレードをセットし、バターを入れ、パルス操作を10回くらいします。
砂糖を加え、パルス操作を2 ～ 3 回します。
30秒くらい連続運転にして混ぜ合わせます。
途中でスイッチを切り、ワークボールの壁面に着いた材料を、スパチュラで落として中に混ぜ合わせてください。
2. 1にバニラオイルを入れ、連続運転にして小口投入口から卵を少しずつ加えて混ぜ合わせます。
3. 2にくるみを加え、パルス操作を2～3回します。薄力粉を加えてさらにパルス操作で粉気がなくなるまで混ぜ合わせます。チョコチップを加え、パルス操作で軽く混ぜ合わせます。
4. 天板にクッキングシートを敷きます。3のクッキー種を５cm間隔でスプーンで落としていきます。
5. 180℃に温めておいたオーブンに入れ、約12分焼きます。

メロンのアイスクリーム

材料

メロンの果肉	240g
生クリーム	40ml
砂糖	大さじ3
レモン汁	小さじ2

※メロンの状態によって、甘さが変わります。
　甘さはお好みで調整してください。

準備

メロンは皮を厚めにむき、種を取り除いて2～3cm角に切り、8時間以上冷凍しておきます。

作り方

1 メタルブレードをセットし、冷凍したメロンの果肉を入れ、粗い粒状になるまで連続運転します。

2 レモン汁、砂糖、リキュールを入れ、連続運転させながら、小口投入口から生クリームを注ぎます。

3 滑らかになるまで約30秒連続運転します。冷凍庫で冷やした器に盛り付けます。

いちごのアイスクリーム

材料

いちご	250g
生クリーム	80ml
砂糖	大さじ4
レモン汁	小さじ2
コアントロー	小さじ1

※いちごの冷凍状態によって生クリームの入り
　具合が異なります。
　甘さはお好みで調整してください。

準備

いちごはヘタを取り除き、冷凍しておきます。

作り方

1 メタルブレードをセットし、冷凍いちごをワークボールに入れます。
パルス操作で冷凍いちごを粗みじんにします。

2 ボールカバーを外し、砂糖、レモン汁、コアントローを加えて、連続運転させながら小口投入口から生クリームを注ぎます。中の材料が水平に回るようになったらできあがりです。

フードプロセッサーは混ぜる、こねる、かくはん、ピューレなどの根気のいる仕事を短時間で楽々とやってのけます。一番用途の多いメタルブレードを使えば、裏ごししなくてもスープを簡単に作れるばかりでなく、その応用で小さなお子様の離乳食作りや、また、お年寄りには細かく刻んで食べやすくしてあげるなど、家族の皆様の喜ばれるお料理に簡単に活用できます。下記、鶏レバーのペーストは、このフードプロセッサーの最大量の分量で表記してありますが、離乳食作りの参考にしてみてください。

鶏レバーのペースト

材料

鶏レバー	300g	スープの素	1個
玉ねぎ	70g	クリームチーズ	50g
にんじん	30g	塩	少々
セロリ	30g		

準備 鶏レバーは汚れを除き、冷水でよく洗っておきます。

作り方

1 スライサーをセットし、野菜をそれぞれスライスします。

2 鶏レバーと1 を鍋に入れて、かぶるくらいの水とスープの素を加えて火にかけます。煮たったら中火に弱めさらに10分間煮ます。ざるに取り出し汁気を切ります。(汁は濃度をみて加えるので少し残しておきます。)

3 メタルブレードをセットし、2 を入れ、2 分間連続運転します。そのまま小口投入口からクリームチーズを入れ、1分くらい滑らかになるまで連続運転します。最後に味を見て塩味を調整します。

故障かな？と思ったら

次のような場合は故障でないことがありますので、修理を依頼される前にもう一度お調べください。
なお、アフターサービスについては30ページをご覧ください。

こんなとき	原因	直し方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ワークボール、ボールカバー、プッシャースリーブが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。6P～9Pの組み立て方をご参照ください。
	スイッチ機構が壊れている。	お買い上げの販売店、または当社お客様アフターサービス係にご相談ください。
回転しない 回転が遅い	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直して入れてください。
回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	長時間使用していませんか。（＊加熱によるサーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。これはモーターコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するためで故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

⚠ 注意

モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。作動が停止した場合は、必ず、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。
また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間

※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このフードプロセッサーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
なお、直接修理ご相談窓口、お客様カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	フードプロセッサー
品番	DLC-8P2J
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00　13:00～17:30

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00

(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕　様

形名　DLC-8P2J

定格電源	100V　50Hz・60Hz
定格消費電力	300/350W
回転数（無負荷時）（約）	1500～1800回／分
容量（約）	2.3L
定格時間	連続15分
電源コード（約）	長さ1.8 m
外形寸法（約）	幅18.2×奥行き25.8×高さ37.0cm
質量（約）	6.1kg(本機×メタルブレード装着時)

●製品改良のため一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。
イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

愛情点検

ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

- ●スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ●運転中に異常な音がする。
- ●その他の異常・故障がある。
- ●モーターベースまたは部品が破損している。

使用中止

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。